

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Výukový materiál zpracován v rámci projektu EU peníze školám

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0767

Šablona:	III/21	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_73
----------	--------	---------------	------------------

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 2
Datum vytvoření:	10.3.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Technika obsluhy
Předmět:	Stolničení
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žáci se seznámí s technikou obsluhy používanou v jednotlivých odbytových střediscích, s pravidly při servírování pokrmů a nápojů.

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### TECHNIKA OBSLUHY

**Technika obsluhy** je souhrn základních pouček o profesionálním chování, používání inventáře, podávání pokrmů a nápojů, sklizení ze stolu.

Patří sem i správné držení těla při práci u stolu, správná chůze, používání příručníku a inventáře.

Základním pravidlem je **nošení inventáře vždy v levé ruce**. Pravou rukou otevíráme dveře, obsluhujeme, doplňujeme inventář.

Při servírování pokrmů používáme:

- ✓ tácky – servis nápojů, polévek, při zakládání inventáře
- ✓ plata – servis pokrmů ve větším množství
- ✓ příručníky – jsou bílé plátěné ubrousky



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### TEST

**Co je to technika obsluhy:**

.....

.....

.....



[www.vrac-coloriages.net](http://www.vrac-coloriages.net)

**V jaké ruce nosíme inventář:**

.....

.....

**Co děláme pravou rukou:**

.....

.....

**Jaký inventář používáme při servírování pokrmů:**

.....

.....

**Co je to příručník:**

.....

.....

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### TEST - řešení

#### Co je to technika obsluhy:

**Technika obsluhy** je souhrn základních pouček o profesionálním chování, používání inventáře, podávání pokrmů a nápojů, sklizení ze stolu.



[www.vrac-coloriages.net](http://www.vrac-coloriages.net)

#### V jaké ruce nosíme inventář:

Inventář nosíme vždy v levé ruce.

#### Co děláme pravou rukou:

Pravou rukou otevíráme dveře, obsluhujeme, doplňujeme inventář.

#### Jaký inventář používáme při servírování pokrmů:

Tácky, plata, příručníky.

#### Co je to příručník:

Příručníky – jsou bílé plátěné ubrousky.

Použité zdroje

Autorka Alena Šindelková, Stolničení učebnice pro odborná učiliště obor kuchařské práce,



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

nakladatelství PARTA, vydáno 2001

Gustav Salač, Stolničení, nakladatelství FORTUNA, vydáno 1996

Miloslava Tuláčková, PeaDR. Karel Štěpánek STOLNIČEÍ v kostce, nakladatelství RATIO

Internet

<http://zsujezd.blog.cz/galerie/omalovanky/profese-cinnosti/obrazek/83948908>

<http://www.souhorky.cz/ucebnice/st/inventar/pomocny.htm>

[http://www.veste.cz/eshop/gastronomie/cisnik/list\\_type/doplanky\\_pro\\_cisniky/prirucnik\\_cisnika\\_honzy](http://www.veste.cz/eshop/gastronomie/cisnik/list_type/doplanky_pro_cisniky/prirucnik_cisnika_honzy)